

DAFTAR ISI

Nomor	Halaman
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. PERUMUSAN MASALAH	4
1.3. TUJUAN	5
1.3.1. TUJUAN UMUM	5
1.3.2. TUJUAN KHUSUS	5
1.4. RUANG LINGKUP PENELITIAN	6
1.5. MANFAAT PENELITIAN	6
1.5.1. BAGI PENELITI	6
1.5.2. BAGI INSTANSI POLTEKKES KEMENKES BANDUNG	7
1.5.3. BAGI RUMAH SAKIT HASAN SADIKIN	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT	8
2.1.1. PENGERTIAN	8
2.2. PELAYANAN MAKAN	8
2.2.1. PENGERTIAN PELAYANAN	8
2.2.2. PELAYANAN MAKANAN	9
2.3. KEPUASAN PASIEN	18
2.3.1. PENGERTIAN KEPUASAN	18
2.3.2. PENGERTIAN KEPUASAN PASIEN	18
2.3.3. PENGUKURAN KEPUASAN	19

2.3.4. INDIKATOR KEPUASAN PASIEN	20
2.4. HUBUNGAN ANTARA KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKANAN DENGAN KEPUASAN PASIEN	21
2.5. HUBUNGAN ANTARA SISA MAKANAN DENGAN KEPUASAN PASIEN	21
2.5. HUBUNGAN ANTARA VARIASI MENU DENGAN KEPUASAN PASIEN	22
2.6. HUBUNGAN ANTARA CITA RASA MAKANAN DENGAN KEPUASAN PASIEN	22
2.7. HUBUNGAN ANTARA KEBERSIHAN ALAT MAKAN DENGAN KEPUASAN PASIEN	23
2.8. HUBUNGAN ANTARA PENAMPILAN PETUGAS DENGAN KEPUASAN PASIEN	23
BAB III KERANGKA TEORITIS, KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN HIPOTESIS	24
3.1. KERANGKA TEORITIS	24
3.2. KERANGKA KONSEP	26
3.3. DEFINISI OPERASIONAL	28
3.3.1. FAKTOR PELAYANAN GIZI	28
3.3.2. KEPUASAN PASIEN	30
3.4. HIPOTESIS	31
BAB IV METODE PENELITIAN	32
4.1. DISAIN PENELITIAN	32
4.2. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	32
4.3. POPULASI DAN SAMPEL	32
4.3.1. POPULASI PENELITIAN	32
4.3.2. SAMPEL PENELITIAN	32
4.4. JENIS DAN CARA PENGUMPULAN DATA	33
4.4.1. JENIS DATA	33
4.4.2. CARA PENGUMPULAN DATA	34
4.5. PENGOLAHAN DAN ANALISIS DATA	36

4.5.1. PENGOLAHAN DATA	36
4.5.2. ANALISIS DATA	37
BAB V HASIL PENELITIAN.....	39
5.1. GAMBARAN UMUM PENYELENGGARAAN MAKANAN	39
5.2. KARAKTERISTIK SAMPEL	40
5.2.1. JENIS KELAMIN	40
5.2.2. KELOMPOK USIA	40
5.2.3. PENDIDIKAN	41
5.2.4. PEKERJAAN	41
5.2.5. DIAGNOSA MEDIS	42
5.3. ANALISIS UNIVARIAT	42
5.3.1. KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN MAKANAN	42
5.3.2. DAYA TERIMA MAKANAN (SISA MAKANAN)	43
5.3.3. VARIASI MENU MAKANAN	45
5.3.4. CITA RASA MAKANAN	48
5.3.5. KEBERSIHAN ALAT MAKAN	59
5.3.6. PENAMPILAN PETUGAS PRAMUSAJI	61
5.3.7. KEPUASAN PASIEN	63
5.4. ANALISIS BIVARIAT	65
5.4.1 HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKANAN DENGAN KEPUASAN PASIEN.....	66
5.4.2 HUBUNGAN SISA MAKANAN PASIEN DENGAN KEPUASAN PASIEN	66
5.4.3 HUBUNGAN VARIASI MENU DENGAN KEPUASAN PASIEN	67
5.4.4 HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DENGAN KEPUASAN PASIEN	67
5.4.5 HUBUNGAN KEBERSIHAN ALAT MAKAN DENGAN KEPUASAN PASIEN	68
5.4.6 HUBUNGAN PENAMPILAN PETUGAS DENGAN KEPUASAN PASIEN	68
BAB VI PEMBAHASAN.....	69

6.1 KETERBATASAN PENELITIAN.....	69
6.2 PEMBAHASAN	69
6.2.1 KARAKTERISTIK SAMPEL.....	69
6.2.2 ANALISIS UNIVARIAT.....	70
6.2.3. ANALISIS BIVARIAT.....	85
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	92
7.1. SIMPULAN	92
7.2. SARAN	93
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN.....	102